

Spinola Take-Away met de feestdagen

Trio van Hapjes : (vanaf 2 personen)

Tartaar van Sint-Jakobsvruchten met dille , Roellinger-kruiden en yuzu
Frivoliteit van gerookte paling, crème van limoen en wontonkoekje
Spies van met padouk (rooihout) gerookte zalm met miriekswortel

10,00€pp

Oesters, Foie Gras, Bisque, Gerookte Eendenborst uit de voorgerechten zijn als hapje ook te verkrijgen per stuk, liter of de kilogram.

Voorgerechten :

Oesters (geopend) Cuvée Prestige Oléronnaise (per 6 stuks)		18,00€
Tartaar van lijngeviste zalm à la Vierge met Japanees geïnspireerde garnituur		12,00€
Een kruidig opgevulde polderaardappel met handgepelde garnalen & saus		16,00€
Pomme Moscovite comme il faut "Royal Belgian Caviar" & saus		45,00€
Foie Gras van gans en Sauternes met confit van uien en framboos & Brioche		18,00€
Zalm gerookt met Padouk (rooihout) & crème aigre van miriekswortel		15,00€
Crème van Butternut en verse tomaten	4,00€ (1/2L)	6,00€ (1L)
Bisque van grijze noordzeegarnalen met handgepelde garnalen	10,00€ (1/2L)	18,00€ (1L)
Consommé van nieroogkreeften (langoestienen) met fijne groentjes	12,00€ (1/2L)	20,00€ (1L)

Hoofdgerechten :

Kreeft (550gr) "En Belle vue" met al z'n garnituren	35,00€
Kreeft farcie (verse tuinkruiden,tomaat,...) licht gegrild in de "Josper oven" (Jasmijnrijst)	38,00€
Zeebaars op vel gegrild,gecarameliseerd witloof, infusie van tarbot,basiliek,balsamico & Charlotte	26,00€
Halve Fazantenhenen met wilde champignonduxelle & winterse garnituur*	26,00€
Ragout van Hertenschouder (op het fornuis) & winterse garnituur*	24,00€
Hertenfilet (heteluchtoven) saus met truffel en rozemarijn & winterse garnituur*	28,00€

Winterse garnituur* : airellen/puree van 4 soorten selder/timbaal van appel,peer,munt/witloof/kweeper

Desserten :

Tiramisu op een gastronomische wijze in een ovaal met sabayon geparfumeerd met gegrilde amandel	8,00€
Duo van fondant en caramel-chocolade in ovaal met framboos en sabayonsaus	8,00€

Extra's :

Spinola's brood uit de Josper Houtskool oven	2,00€
Een selectie mooie aangepaste en verouderde wijnen aan democratische prijzen in onze winkel.	

Bestel liefst voor 20 December 2020

GELIEVE ER REKENING MEE TE HOUDEN DAT HOE GEVARIERDER U BESTELT,
HOE INGEWIKKELDER HET VOOR U WORDT OM THUIS ALLES OP TE WARMEN.
DANK VOOR UW BEGRIP.

Bestellen of Info : Tel 050/34 17 85 & Email : info@spinola.be

**Restaurant Spinola
Spinolarei 1 Brugge**

Eco-tip : breng een plooi bakje of curverbox mee zo gebeuren er geen ongelukken in de wagen.